



Hirschragout in Balsamico-Weinsauce

Zutaten für 6-8 Personen:

2 kg Hirschgulasch, 3 große rote Zwiebeln, 4 Knoblauchzehen, 1 EL Tomatenmark, 0,5 L Rotwein, 250 ml Portwein, 150 ml Balsamico, 75 ml Sojasauce, 250 ml Gemüsebrühe, je 1 TL Thymian und Rosmarin fein geschnitten, Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Das Fleisch in Olivenöl von allen Seiten scharf anbraten und anschl. aus dem Bräter nehmen. Die zerkleinerten Zwiebeln anbraten, dann das Tomatenmark begeben und mit anrösten. Das Fleisch wieder in den Bräter geben und mit Portwein, Sojasauce, Balsamico ablöschen und mit Rotwein und Gemüsebrühe auffüllen bis das Fleisch gerade bedeckt ist. Den Knoblauch halbieren und mit den Kräutern hinzugeben. Pfeffern und salzen (Vorsicht mit dem Salz, die Sojasauce ist bereits salzig).

Das Ganze im geschlossenen Bräter im Backofen bei 150 Grad ca. 3-4 Stunden garen, das Fleisch dabei ab und zu wenden. Die Soße sollte am Ende ziemlich eingedickt sein, falls notwendig etwas Soße abschütten.

Dazu passen sehr gut Rosmarinkartoffeln, Pasta oder auch eine Steinpilzpolenta. Als Wein empfehle ich einen kräftigen, körperreichen Rotwein.